

БРАНЧИ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание мероприятия в помещении 15% ; на улице 20%.

БУФЕТ БАРБЕКЮ - 2400 РУБ./ЧЕЛ

Меню	Выход (гр)
Селёdochка с красным луком и гренками	30/5/20
Суджук/Бастурма	20/20/3
Ассорти резаных овощей (помидор, огурец, перец болгарский, редис)	20/15/15/10
Букет свежей зелени (зелёный лук, укроп, кинза, петрушка, тархун)	3/3/3/3/3
Тарелка солений и маринадов (капуста с ароматным маслом, черемша, огурцы соленые, томаты черри маринованные, острый перец)	20/10/10/10/10
Сырная тарелка (маринованный адыгейский, фета в масле и специях)	20/20/5
Салат «Аджапсандал»	50
Лук маринованный	10
Горячее в чафингдишах	
Шашлык из семги	75
Курица барбекю	50
Шашлык из свиной шеи	50
Бейби картофель с травами	50
Кабачок гриль с чесночным маслом	50
Кукуруза (початок) на углях	50
Лаваш	30
Фрукты сезонные	100
Ореховый пай	90
Соусы (сацибели, наршараб, ткемали)	10/10/10

БУФЕТ КОРПОРАТИВНЫЙ - 2600 РУБ./ЧЕЛ

Меню	Выход (гр)
Ассорти из свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Резаные свежие овощи (огурцы, помидоры, перец болгарский)	20/20/20
Ассорти из свежей зелени (базилик, петрушка, укроп, зеленый лук)	3/3/3/5
Плато маринадов (оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон)	5/5/10/3/10
Ассорти маринованных грибов	30
Салат «Греческий»	50
Салат «Оливье» с копченной грудкой	50
Нисуаз с тунцом	50
Рулетики из ветчины с сыром и зеленью	40
Горячее в чафингдишах	
Судак в пивном кляре с соусом тартар	50\10
Курица карри с лаймом	50\5
Биштекс из говядины с горчичным соусом	50/5
Паста с морепродуктами	50/50
Картофельные дольки с розмарином	50
Рис с овощами и соевым соусом	50
Овощной рататуй	50
Сыр тертый	5
Булочки микс, масло	30/10
Фрукты сезонные	100
Ассорти птифуров	90

БУФЕТ ПРАЗДНИЧНЫЙ - 3300 РУБ./ЧЕЛ

Меню	Выход (гр)
Лосось Шеф-посола	40/5
Мясная тарелка (салями, буженина, вяленая говядина со специями)	20/20/20/5
Сыры Бри и Горгонзола с виноградом и орехами	10/10/15
Ассорти из свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Резаные свежие овощи (огурцы, помидоры, перец болгарский)	20/20/20
Ассорти из свежей зелени (базилик, петрушка, укроп, зеленый лук)	3/3/3/5
Плато маринадов (оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон)	5/5/10/3/10
Хрустящие креветки с авокадо и томатами	50
Сельдь под шубой	50
Салат из языка с картофелем и шампиньонами с горчичной заправкой	50
Горячее в чафингдишах	
Сом запеченный на сезонных овощах	50/30
Стейк из свинины в пряном маринаде	50/10
Цыпленок тапака с домашней аджикой	120/30
Картофель Нуазет	50
Овощи гриль	50
Кус кус с вялеными томатами и песто	50
Булочки микс, масло	30/10
Фрукты сезонные	100
Торт на выбор Шеф-повара	100

БУФЕТ ИТАЛЬЯНСКИЙ- 3100 РУБ./ЧЕЛ

Меню	Выход (гр)
Тунец татаки с кунжутом листьями салата	30/5
Вителло тоннато с артишоками	20/10/5
Томаты конфитини с печеным хлебом	30/20
Закуска капрезе с ароматным песто	20/20/5
Ассорти из свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Резаные свежие овощи (огурцы, помидоры, перец болгарский)	20/20/20
Ассорти из свежей зелени (базилик, петрушка, укроп, зеленый лук)	3/3/3/5
Антипаста (оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон)	5/5/10/3/10
Салат из морепродуктов с овощами	50
Салат «Цезарь» (конструктор) с курицей	50
Салат с маринованной грушей и Горгонзолой	50
Горячее в чафингдишах	
Филе сибаса с итальянскими травами	80/10
Куриная пиката со сметаной и базиликом	50/10
Мясные шарики в соусе «Неаполитано»	50/20
Лазанья болоньезе	100
Брокколи на пару	50
Картофельное пюре со шпинатом	50
Баклажаны с томатами и тимьяном	50
Сыр тертый	5
Булочки микс, масло	30/10
Фрукты сезонные	100
Тирамису	90

БУФЕТ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ - 1900 РУБ./ЧЕЛ

Меню	Выход (гр)
Хумус из зеленого горошка с кукурузными чипсами	30/5
Хумус из моркови с печеным хлебом	30/5
Закуска из печеных овощей с грецким орехом	50
Карпаччо из томатов с горчичной заправкой и маслинами	50
Ассорти из свежих салатных листьев	20
Оливковое масло, соевый соус, бальзамический уксус	5/5/5
Резаные свежие овощи (огурцы, помидоры, перец болгарский)	20/20/20
Ассорти из свежей зелени (базилик, петрушка, укроп, зеленый лук)	3/3/3/5
Маринады (оливки, маслины, корнишоны, каперсы, лимон)	5/5/10/3/10
Салат из свеклы с миндалем и апельсином	50
Салат из красной капусты	50
Гуакамоле с томатами и красным луком	50
Горячее в чафингдишах	
Рагу из тыквы с брокколи и клюквой	100
Перец фаршированный кус кусом и овощами	100
Лапша с овощами в тайском стиле	100
Булочки микс	30
Фрукты сезонные	100
Смузи на выбор шеф-повара	100

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К БУФЕТАМ

Меню	Выход (гр)	Цена (руб)
Уха с лососем	150	600
Шурпа с говядиной	150	350
Суп куриный с лапшой	150	250
Гаспачо из томатов	150	230
Фо-бо с говядиной	150	350
Суп пюре овощной	150	250
Борщ с говядиной и пампушками	150	350
Ци из квашеной капусты	150	320